Titel 23.05.2005 12:45 Uhr Seite 1

„Bon appétit!“

WMK

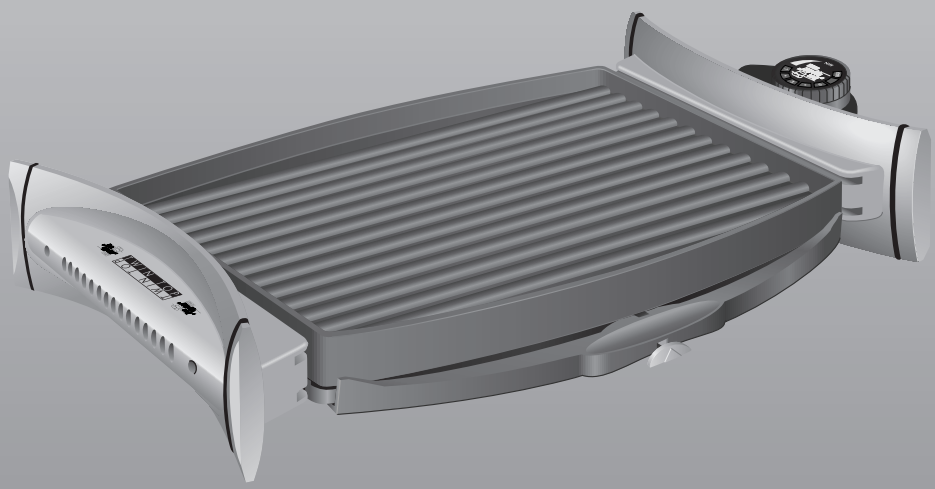
TWIN TOP

DE Bedienungsanleitung

GB Instructions for use

FR Mode d`emploi

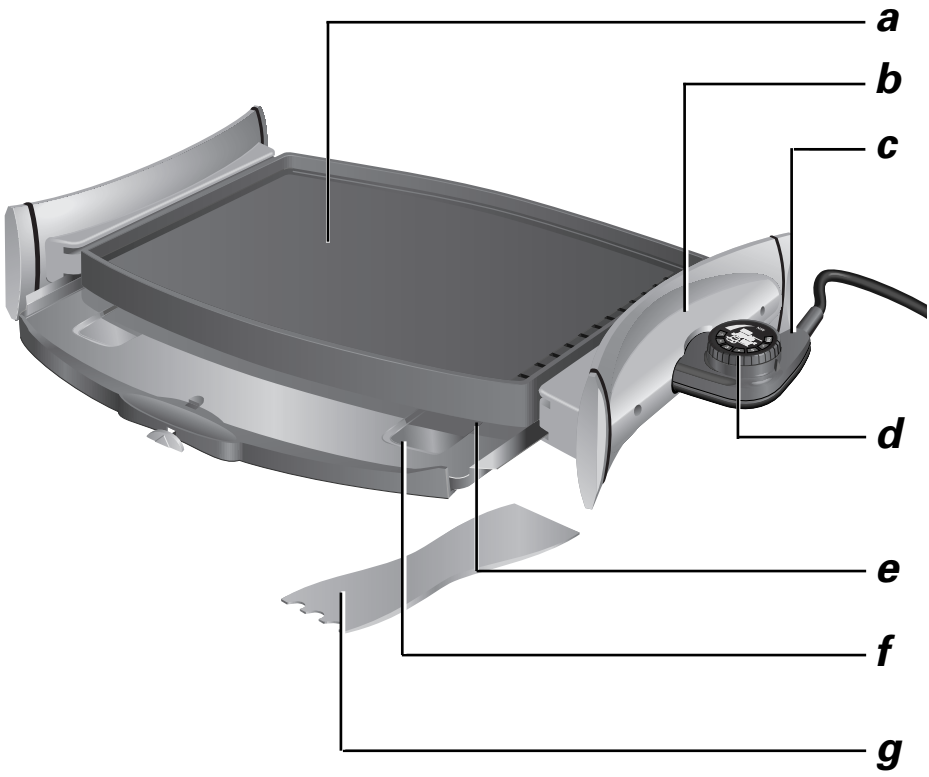
ES Instrucciones de uso



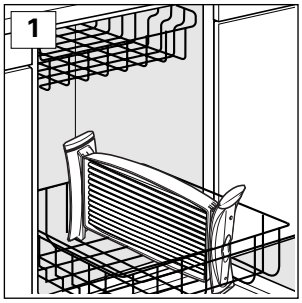
CE

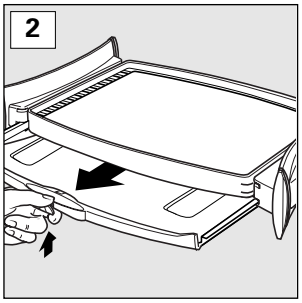
Chlor

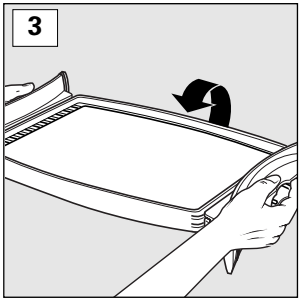
Mod. 9129

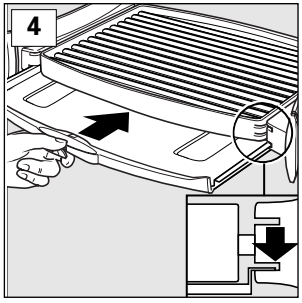

a
b
c
d
e
f
g

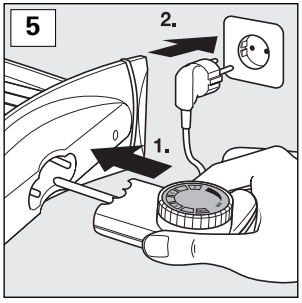
„Bon appétit!“

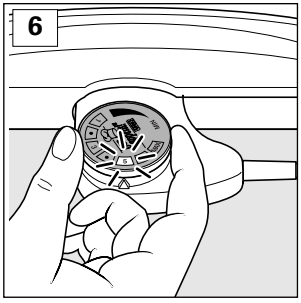


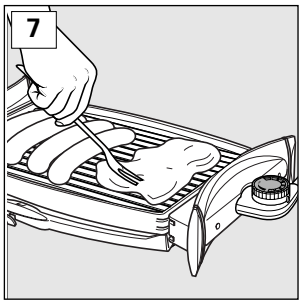


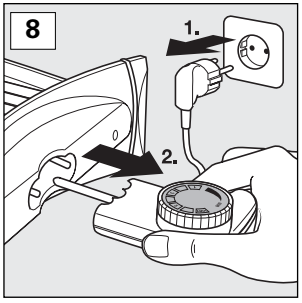


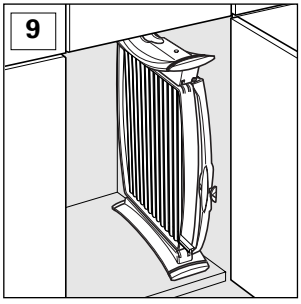


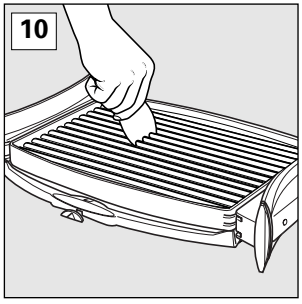


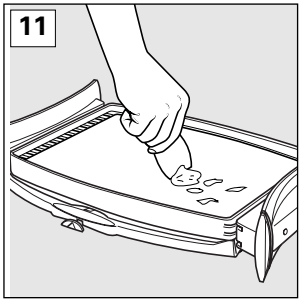












Rückseiten f. Einband 3 23.05.2005 13:04 Uhr Seite 6

Gerätekennwerte

TWIN TOP

Bezeichnung:	Doppelseitiger-Elektro-Grill mit stufenlos einstellbarem Temperaturregler
Modellnummer:	9129
Spannung:	230 VAC ~ / 50 - 60 Hz
Leistung:	2000 Watt
Heizsystem:	Kontakthitze
Netzleitung:	max. 1,1 m
Abmessungen L x B x H:	500 x 300 x 90 mm
Grillfläche 2 x L x B x H:	390 x 295 mm
Gewicht inkl. Auffangschale:	ca. 4,7 kg
Schutzklasse:	I
Feuchtigkeitsschutzklasse:	IPX 4

Funkentstörung: Dieses Gerät ist entsprechend den Funkentstörungsrichtlinien funkentstört.

EMV: Dieses Gerät ist entsprechend den EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit) - Richtlinien entstört.

Geräteelemente

- ***a*** Antihaftbeschichtete Bratplatte (Oberseite)
- ***b*** Wärmeisolierte Griffe
- ***c*** Stufenlos regelbarer Thermostatstecker mit Aufheizkontrollleuchte
- ***d*** Temperaturregler
- ***e*** Antihaftbeschichtete Grillplatte (Unterseite)
- ***f*** Auffangschale
- ***g*** Holzspatel

Zu Ihrer Sicherheit!

Die Bedienungsanleitung vermittelt Ihnen wichtige Sicherheitshinweise und Informationen, die zum einwandfreien Betrieb des Gerätes erforderlich sind!

Die Anleitung vollständig lesen, aufbewahren und ggf. an Nachbesitzer weitergeben. Alle Sicherheitshinweise dienen stets auch Ihrer persönlichen Sicherheit!

Sicherheitshinweise beim Anschluß des Gerätes

- Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte!
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung dieses Gerätes darf diese nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Netzspannung muß mit der Spannungsangabe (V) auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen!
- Das Gerät nur an Wechselspannung, an eine Schutzkontaktsteckdose anschließen. Netzkabel dabei nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen.
- Das Gerät besitzt die Feuchtigkeitsschutzklasse IPX 4 und darf auch bei feuchter Witterung im Freien betrieben werden. Schützen Sie das Netzkabel dennoch vor übermäßiger Nässe!
- Als zusätzlichen Schutz wird die Installation einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Auslösestrom von bis zu 30 mA empfohlen. Fragen Sie Ihren Installateur.
- Das Netzkabel darf keine heißen Geräteteile berühren und nie unter dem Gerät verlegt werden.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels nur ein geerdetes Kabel mit einem Leiterquerschnitt von mind. 1,5 mm^2 benutzen!

- Das Gerät darf nur mit dem Thermostatstecker Typ 9129.. betrieben werden!
- Thermostatstecker nur in ausgeschaltetem Zustand (Stellung “MIN“) mit dem Gerät verbinden.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
  - die Zuleitung beschädigt ist,
  - das Gerät gefallen ist,
  - das Gerät sichtbare Schäden aufweist.

Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf evtl. Schäden.

- Das Gerät nur auf einer geraden, stabilen Fläche abstellen!
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie z.B. Öfen, Herdplatten, Gasbrennern o.Ä. abstellen!
- Das Gerät nicht unter brennbaren Materialien (Gardinen etc.) in Betrieb nehmen.

Sicherheitshinweise bei der Bedienung des Gerätes

- Verwenden Sie das Gerät bestimmungsgemäß!
- Sie können das Gerät sowohl innerhalb als auch ausserhalb geschlossenen Räumen betreiben. Das Gerät ist feuchtigkeitsgeschützt, sollte aber dennoch nicht übermäßiger Nässe ausgesetzt werden.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt und außer Reichweite von Kindern betreiben und aufbewahren!
- Personen mit motorischen Störungen sollten nie ohne Begleitperson das Gerät betreiben.
- Das Gerät nur mit Auffangschale benutzen **(4)**!
- Niemals Kohle oder andere Brennstoffe in die Auffangschale füllen!
- Das Gerät ist erst dann vollständig ausgeschaltet, wenn die Steckerverbindungen getrennt sind **(8)**. Bei Stellung “MIN“ des Temperaturreglers ist das Gerät immer noch eingeschaltet und kann heizen.
- Grillplatte oder Grillgut nie mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen abdecken!
- Die Grillplatten sind antihaftbeschichtet. Um die Beschichtung nicht zu zerstören, benutzen Sie ausschließlich Kunststoff- oder Holzbesteck!
- Legen Sie kein Kunststoffbesteck auf die heiße Grill- oder Bratplatte.
- Verbrennungsgefahr! Keine heißen Geräteteile berühren (Grill- oder Bratplatte/ Auffangschale).
- Das Gerät nie in heißem Zustand transportieren! Nach Gebrauch Verbindungen trennen **(8)** und Gerät abkühlen lassen!

Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

- Bei Betriebsstörungen und bei der Reinigung und Pflege, Steckerverbindungen trennen **(8)** und Gerät abkühlen lassen!
- Den Thermostatstecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen!
- **Achtung! Gefahr durch elektrischen Schlag!**
  Thermostatstecker vor Feuchtigkeit schützen!
  Niemals in die Spülmaschine legen!
  Nicht ins Wasser tauchen!
- Die Grill- bzw. Bratplatte ist antihaftbeschichtet. Keine metallischen Werkzeuge benutzen!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Grillen und Braten von Lebensmittelgut (vorwiegend Fleisch und Fisch sowie Gemüse) bestimmt.

Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für evtl. Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

„Bon appétit!“ WMK

Erste Inbetriebnahme

BILD 1

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Grill - und Bratplatte ***(a/e)*** sowie die Auffangschale ***(f)*** gründlich reinigen. Die Grill - und Bratplatte ist spülmaschinengeeignet **(1)**.

⚠ **Stromschlaggefahr!**
Thermostatstecker *(c)* mit Netzkabel niemals in die Spülmaschine legen.

Inbetriebnahme

BILDER 2 – 9

Gerät vorbereiten

Das Gerät kann von beiden Seiten verwendet werden.

Die Grillplatte ***(e)*** mit der geriffelten Oberfläche ist zum typischen Grillen von Steaks, Koteletts oder Ähnlichem geeignet.

Die Bratplatte ***(a)*** mit der glatten Oberfläche ist zum Braten von Gemüsescheiben, Krustentieren, Spiegeleiern oder ähnlichem geeignet.

- Ziehen Sie die Auffangschale aus dem Gerät **(2)**.
- Wählen Sie die für Ihr Grillvorhaben geeignete Platte, indem Sie diese nach oben wenden **(3)**.
- Schieben Sie die Auffangschale unter die Platte in die dafür vorgesehenen Schlitze **(4)**.

☛ **Hinweis**
Lassen Sie zwischen Wand und Gerät einen Zwischenraum, damit die Luft besser zirkulieren kann.

⚠ **Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile oder heißes Fett!**
Fassen Sie das Gerät nur an den speziell dafür vorgesehenen Griffen an. Ziehen Sie vor jedem Wenden des Gerätes zuerst die Auffangschale aus dem Gerät **(2)**.

Gerät einschalten

- Stecken Sie den Thermostatstecker ***(c)*** bis zum Anschlag in die Gerätesteckdose ein. Schließen Sie das Gerät ans Netz an **(5)**.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturstufe ein **(6)**. Die Aufheizkontrollleuchte leuchtet auf, solange die Heizung in Betrieb ist.

☛ **Hinweis**
Fertigungsbedingt kann es beim ersten Gebrauch des Gerätes kurz zu einer leichten Rauchentwicklung kommen.

Die Aufheizzeit beträgt ca. 4-6 Minuten, je nach eingestellter Temperaturstufe. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Aufheizkontrollleuchte. Danach kann die Grill- bzw. Bratplatte mit Grillgut belegt werden **(7)**.

☛ **Hinweis**
In jeder Aufheizphase leuchtet die Aufheizkontrollleuchte solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Temperaturregler

Der Temperaturregler ***(d)*** dient zur stufenlosen Temperatureinstellung der Grill- bzw. Bratplatte.

Temperaturstufen	
MIN	betriebsbereit
1 bis 2	niedrige Temperatur
3 bis 4	mittlere Temperatur
5 bis 6	hohe Temperatur
MAX	höchste Temperatur

☛ **Tip**
Wenn Sie die höchsten Temperaturen benötigen, stellen Sie die Temperaturstufe “MAX“ ein und lassen Sie die Aufheizkontrollleuchte mehrmals an- und ausgehen. Hierdurch erhält die Grill-bzw. Bratfläche eine gleichmäßigere Temperatur.

Gerät wenden

- Drehen Sie den Temperaturregler ***(d)*** auf “MIN“ und ziehen Sie den Thermostatstecker (siehe auch “Gerät außer Betrieb nehmen“).
- Reinigen Sie die zuletzt benutzte Platte gründlich (siehe “Reinigung & Pflege“).
- Ziehen Sie die Auffangschale heraus **(2)**.
- Fassen Sie beim Wenden das Gerät nur an den speziell dafür vorgesehenen Griffen an **(3)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder ans Netz an.

Gerät außer Betrieb nehmen

- Drehen Sie den Temperaturregler ***(d)*** auf “MIN“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Trennen Sie den Thermostatstecker vom Gerät **(8)**.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen. **Transportieren Sie das Gerät nie in heißem Zustand.** Das Gerät kann platzsparend aufbewahrt werden **(9)**.

Garzeiten

Ganze Fische	ca. 8-10 Minuten
Fischfilets	ca. 5-7 Minuten
Garnelen	ca. 3-6 Minuten
Hähnchenkeulen	ca. 25-30 Minuten
Hähnchenflügel	ca. 10-15 Minuten
Steak	ca. 10-15 Minuten
Koteletts	ca. 12-15 Minuten
Kebabs/Spießchen	ca. 10-12 Minuten
Würstchen	ca. 12-15 Minuten
Frühstücksspeck	ca. 4-6 Minuten

Diese Zeiten sind empfohlene Zeiten.

Die Garzeiten werden im Wesentlichen von folgenden Faktoren beeinflußt:

– Einstellung des Temperaturreglers: Zur Warmhaltung des Grillgutes oder zum Grillen von empfindlichem Grillgut, wie z.B. Fisch, sollte eine niedrige Temperaturstufe gewählt werden. Schweinefleisch und Rindfleisch sollten auf einer hohen Temperaturstufe gegrillt werden.

– Art und Dicke des Grillgutes.

– Temperatur des Grillgutes: Das Grillgut sollte immer Raumtemperatur haben. Nie gefrorenes Grillgut auf die Grillplatte legen, es könnte sonst hart werden.

Grilltipps

– Zarte Fleischscheiben sind im allgemeinen geeigneter für das Grillen. Etwas zähere Fleischstücke werden zarter, wenn man sie über Nacht in Marinade legt.

– Eine Marinade wird immer aus Öl (um Feuchtigkeit einzuführen), Essig (zum Zartmachen) und einer Gewürzmischung hergestellt.

– Fleisch niemals zu lange garen, selbst Schweinefleisch wird besser serviert, wenn es noch rosa und saftig ist.

– Wenn Sie es vermeiden können, Fleisch nicht durchstechen. Der Einsatz von Gabeln für das Wenden von Fleisch macht dieses trocken - wir empfehlen den Gebrauch von Holzzangen.

– Fisch und Fleisch sollten am besten nur einmal gewendet werden - ein vermehrtes Wenden ist unnötig und trocknet das Grillgut aus.

– Um Fisch zu wenden, sollten Sie einen großflächigen Holzpfannenheber benutzen, mit dem Sie beim Wenden unter das ganze Fischstück gehen können.

Sollte das Grillgut an der Grillplatte klebenbleiben, gelegentlich die Grillplatte mit einem ölgetränkten Papiertuch abwischen.

Reinigung & Pflege

BILDER 2; 10 - 11

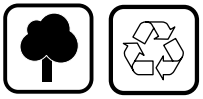
- **Stromschlaggefahr! Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Thermostatstecker von der Grillplatte trennen.**
- **Verbrennungsgefahr! Gerät unbedingt abkühlen lassen.**

- Keine metallischen Werkzeuge, wie Messer, Gabel usw. zum Reinigen benutzen. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden
- Ziehen Sie die Auffangschale aus dem Gerät **(2)**.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Spatel ***(g)*** um die Grill- bzw. Bratfläche von groben Verunreinigungen zu säubern **(10/11)**.
- Die Grill- bzw. Bratplatte kann in die Spülmaschine gestellt oder per Hand gespült werden und zwar unter Benutzung einer Kunststoff-Spülbürste und heißem Spülwasser. Die Aufffangschale sollte grundsätzlich von Hand gespült werden.

⚠ **Stromschlaggefahr! Thermostatstecker *(c)* mit Netzkabel niemals in die Spülmaschine legen. Die Steckkontaktstifte am Grill nach der Reinigung abtrocknen.**

.

Umweltschutz



- Verpackungsmaterial sowie Gerät und Zubehör sind aus recyclefähigen Materialien hergestellt.
- Die getrennte, umweltgerechte Entsorgung von Materialresten fördert die Wiederverwertung von Wertstoffen.

Geräte-Entsorgung

Dieses Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf.
Es muss einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zugeführt werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der ordnungsgemäßen Zuführung des Altgerätes zur Wiederverwertung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

GB

„Bon appétit!“

Appliance specifications

TWIN TOP

Name:	Electro-Grill, useable either side, with adjustable temperature regulator
Model no.:	9129
Voltage:	230 VAC ~ / 50 - 60 Hz
Power rating:	2000 Watt
Heating system:	Contact heater
Cord set:	max. 1.1 m
Size (overall) L x W x D:	500 x 300 x 90 mm
Grill area 2 x L x W:	390 x 295 mm
Weight:	approx. ca. 4.7 kg
Protection class:	I
Humidity protection class:	IPX 4

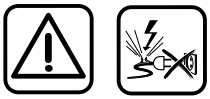
Interference suppression: this appliance has been interference-suppressed in accordance with the interference-suppression directives.

Electromagnetic compatibility: this appliance has been suppressed in accordance with the EMC (electromagnetic compatibility) directives.

Parts of the appliance

a Non-stick frying plate
b Insulated handles
c Thermostatic plug with heating indicator light
d Temperature control knob
e Non-stick grilling plate
f Tray
g Wooden spatula

For your safety!



The Instructions for Use contain important notes on safety and the information required for proper operation of the appliance!

Read the instructions in full, keep them in a safe place and pass them on to any subsequent owner.

All safety instructions are always intended for your own safety!

Safety instructions when connecting the appliance

- This appliance complies with the recognized rules of technology and the pertinent safety regulations for electrical appliances!
- If the connecting cable of this appliance becomes damaged, have it replaced only by a repair workshop nominated by the manufacturer, to prevent any danger.
- The voltage of the power source must be the same as specified on the rating plate!
- Connect the appliance only to AC current and to a socket with earthing contact. Do not pull the cable over sharp edges, clamp it into place or allow it to hang down! Keep the cable away from hot and damp areas!
- The appliance is rated at class IPX 4 for protection against moisture and may also be used outdoors in damp conditions. Nonetheless, protect the power cable against excessive moisture!
- As additional protection, the installation of a fault current protective device (RCD) with a release current up to 30mA is recommended. Ask your installer.
- Only connect the thermostatic plug to the appliance when it has been switched off ("MIN" position)!
- The unit may only be used with a type 9129.. thermostatic plug!

- If an extension lead is required, use only an earthed cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm²!
- Only set up the unit on a level stable surface!
- The appliance must not be used when:
  - the power cord is damaged,
  - the unit has fallen.
  - the unit shows visible damage.

Check the appliance regularly for possible damages.

- Never place the appliance on or beside hot surfaces, for example, radiators, cooking rings, gas burners or similar!
- Do not use the unit underneath inflammable materials (curtains, etc.)!

Safety instructions when operating the appliance

- Always use the unit for the appropriate purpose!
- You can use the appliance either within or outside enclosed rooms. The appliance is protected against moisture, but it should nonetheless not be exposed to excessive moisture.
- Never leave the appliance unattended during operation and keep it out of reach of children!
- Persons with nervous disorders should never use the appliance without accompanying person.
- Only use the unit with the tray **(4)**!
- Never fill the tray with coal or other inflammable substances!
- The appliance is only completely switched off if the plug has been unplugged **(8)**.
  The appliance is still switched on at the "MIN" position of the temperature regulator and can still heat up.
- Never cover the grilling plate or grilled items with aluminium foil or other objects!
- The cooking plates have an anti-stick coating. Only use plastic or wooden utensils to avoid damaging this coating!
- Never place plastic cutlery on the hot cooking plates!
- Danger of burns! Do not touch any hot parts of the unit (cooking plate or tray)!
- Never transport the unit when it is hot! After use, unplug the appliance **(8)** and allow it to cool down.

Safety instructions for cleaning and maintenance

- If the appliance is faulty and also during cleaning and maintenance, unplug it **(8)** and allow it to cool down.
- Do not use the cable to pull on the plug or pull the plug out of the socket when hands are wet!
- **Warning: Danger of electric shock!** Protect the thermostatic plug against wetness! **Never put it into the dishwasher! Never put it into water!**
- Do not use metallic tools such as knives or forks, etc., for cleaning. The non-stick coating can be damaged as a result!

Use in accordance with purpose

The unit is only intended to be used for the grilling and frying of food, primarily meat, fish and vegetables.

No liability is accepted for any damage resulting from use for other purposes, faulty operation or amateur repairs. Guarantee services are also excluded in such cases.

The appliance is not intended for catering purposes!

Operating the appliance for the first time

ⓘ FIG. 1

Thoroughly clean the cooking plate ***(a/e)*** and the tray ***(f)*** before they are used for the first time. The grilling and frying plates can be cleaned in a dishwashing machine **(1)**.

⚠ **Danger of electric shock!**
Never put the thermostatic plug *(c)* with the mains cable into the dishwashing machine.

Operation

ⓘ FIG. 2 – 9

Preparing the unit

The unit can be used in two ways.

The grilling plate ***(e)*** with the grooved surface is suitable for the typical grilling of steaks, cutlets or the like.

The frying plate ***(a)*** with the smooth surface is used to fry shellfish, eggs, sliced vegetables or the like.

- Pull out the tray from the unit (**2**).
- Select the relevant plate for the cooking process and turn it to face upwards (**3**).
- Push the tray below the plate into the slot provided for it (**4**).

☛ **Note**
Allow enough space between the wall and the unit to allow air to circulate better.

⚠ **Danger of burns due to hot unit parts or hot fat!**
Only touch the unit at the special handles.
Before turning the unit over, first pull the tray out of the unit (**2**).

Switching on the unit

- Plug the thermostatic plug ***(c)*** into the unit socket until it clicks. Connect the unit to the mains **(5)**.
- Set the temperature regulator to the desired temperature level **(6)**.
  The heater indicator light stays on for as long as the heater is in operation.

☛ **Note**
As a result of the production process, a small amount of smoke may be given off the first time the unit is used.

The heating-up time is around 4-6 minutes, depending on the temperature level that was set. Once the desired temperature has been reached, the heating indicator light goes out. Then the grilling plate or frying plate can be filled with food for cooking **(7)**.

☛ **Note**
The heating indicator light comes on in each heating-up phase until the temperature has been reached.

Temperature regulator

The temperature regulator ***(d)*** is used to vary the temperature of the cooking plate.

Temperature levels	
MIN	Ready for operation
1 to 2	Low temperature
3 to 4	Medium temperature
5 to 6	High temperature
MAX	Max. temperature

☛ **Tip**
If you wish to use the highest temperature set the temperature to “MAX” and allow the heating indicator light to come on and go out several times. This produces a more even temperature for the cooking plate.

Turning over the unit

- Turn the temperature regulator ***(d)*** to “MIN” and pull out the thermostatic plug (see also “Putting the unit away“).
- Thoroughly clean the last plate that was used (see “Cleaning and care“).
- Pull the tray out **(2)**.
- Hold the unit by the handles provided when turning it over (**3)**.
- Connect the unit again to the mains.

Putting the unit away

- Turn the temperature regulator ***(d)*** to “MIN“ and pull out the mains plug.
- Pull out the thermostatic plug from the unit **(8)**.
- Allow the unit to cool down.
  Never transport the unit when it is hot.
  The unit can be stored to save space **(9)**.

Cooking times

Whole fish	approx. 8-10 minutes
Fish fillets	approx. 5-7 minutes
Shrimps	approx. 3-6 minutes
Chicken legs	approx. 25-30 minutes
Chicken wings	approx. 10-15 minutes
Steak	approx. 10-15 minutes
Cutlets	approx. 12-15 minutes
Kebab / Skewered meat	approx. 10-12 minutes
Sausages	approx. 12-15 minutes
Bacon	approx. 4-6 minutes

The times are recommended once only. The cooking times primarily depend on the following factors:

– The setting of the temperature regulator: A low temperature setting should be selected to keep the grilled food warm or to grill delicate items such as fish. Pork and beef should be cooked at the maximum temperature setting.

– The type and thickness of the food being cooked.

– The temperature of the food being cooked: The food to be cooked should always be at room temperature. Never put frozen food directly onto the cooking plate, it could become tough.

Grilling tips

– Tender slices of meat are generally more suitable for grilling. Somewhat tougher meat will become more tender if it has been marinated overnight.

– A marinade is always made of oil (in order to add moisture), vinegar (to make it softer) and a mixture of herbs.

– Never cook meat too long. Even pork is better if it is still pink and juicy.

– Do not prick holes into the meat if you can possibly avoid it. Using forks to turn the meat makes it dry, so we recommend the use of wooden tongs.

– Fish and meat should be turned only once if possible; repeated turning is unnecessary and dries out the food being cooked.

– In order to turn over fish, use a large wooden spatula so that you can lift up the entire piece of fish when turning it over.

If the food being cooked sticks to the grilling plate, wipe down the cooking plate from time to time with a paper towel dipped in oil.

Cleaning and care

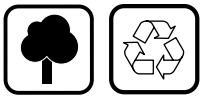
ⓘ FIG. 2; 10 - 11

- **Danger of electric shock! Switch off the unit before it is to be cleaned, pull out the plug and pull out the thermostatic plug from the cooking plate.**
- **Danger of burns! It is essential to let the unit cool down.**

- Do not use metallic cutlery such as knives or forks, etc., for cleaning. The non-stick coating can be damaged as a result.
- Pull out the tray from the unit **(2)**.
- Use only the wooden spatula ***(g)*** provided to remove any rest particles from the cooking plates **(10/11)**.
- The cooking plate can be put into the dishwashing machine or washed by hand, and by using a plastic washing-up brush and hot water. The tray should be cleaned by hand.

⚠ **Danger of electric shock! Never put the thermostatic plug *(c)* with the mains cable into the dishwashing machine. The appliance inlet shall be dried before re-use.**

Environmental protection



- The packing material and the unit and accessories are made of materials that can be recycled.
- Appropriate separation and disposal of the remaining materials helps recycling.

Disposal of appliance

This symbol on the product, operating instructions or packaging indicates that this product, at the end of its service life, may not be disposed of as normal household waste. It must be disposed of at a collection point for the recycling of electric and electronic appliances.

Materials are to be recycled according to their classification. Through the correct disposal of the used appliance, recycling of materials and other forms of recycling, you are making a valuable contribution towards the protection of our environment.

Please ask your local authorities for a list of appropriate recycling points.

Caractéristiques

TWIN TOP

Désignation:	Gril électrique à double face avec un régulateur de température à réglage continu
Numéro du modèle:	9129
Tension:	230 VAC~ / 50-60 Hz
Puissance:	2000 watts
Système de chauffage:	Chauffage à contact
Cordon d'alimentation:	max. 1,1 m
Dimensions: L x l x H :	500 x 300 x 90 mm
Plaque de cuisson 2 x L x l :	390 x 295 mm
Poids env.:	ca. 4,7 kg
Catégorie de protection:	I
Protection contre l'humidité:	IPX 4

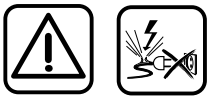
Antiparasitage : Cet appareil est antiparasité conformément aux directives d'antiparasitage.

Compatibilité électromagnétique : Cet appareil est antiparasité conformément aux directives de compatibilité électro-magnétique.

Eléments de l'appareil

a Plaque de cuisson anti-adhésive
b Poignées thermoisolées
c Fiche à thermostat réglable progressivement avec témoin de chauffe
d Régulateur de température
e Plaque-grill anti-adhésive
f Lèchefrite
g Spatule en bois

Pour votre sécurité !



Le mode d'emploi vous donne des consignes de sécurité et des informations importantes, nécessaires au parfait fonctionnement de l'appareil!
Lire entièrement le mode d'emploi, le conserver et le cas échéant le transmettre au propriétaire suivant. Toutes les consignes de sécurité sont aussi destinées à votre sécurité personnelle!

Consignes de sécurité pour le branchement de l'appareil

- Cet appareil correspond aux règles reconnues de la technique et aux prescriptions de sécurité appropriées aux appareils électriques!
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de cet appareil, il ne devra être remplacé que par un atelier de réparation désigné par le fabricant, afin d'éviter tout risque.
- La tension de la source de courant doit concorder avec les indications de la plaque signalétique!
- L'appareil ne doit être branché qu'à du courant alternatif et à une prise de protection. Ne pas tirer le câble sur des arêtes pointues, ne pas le coincer ou le laisser pendre. Protéger le câble contre la chaleur et l'humidité!
- L'appareil possède la classe de protection contre l'humidité IPX 4 et peut aussi être utilisé à l'extérieur, même s'il fait humide. Cependant protéger le cordon d'alimentation contre trop d'humidité.
- A titre de protection supplémentaire, il est recommandé d'installer un dispositif de protection contre les courants de courts-circuits (RCD) pour un courant de déclenchement jusqu'à 30 mA. Renseignez-vous auprès de votre installateur.

- Ne brancher la fiche dans la prise de courant que lorsque l'appareil est éteint!
- Ne connecter la fiche à thermostat à l'appareil que lorsque celui-ci est éteint (position "MIN").
- L'appareil ne doit être mis en service qu'avec la fiche à thermostat du type 9129.. !
- En cas d'utilisation de rallonge, n'utiliser qu'un câble avec terre d'au moins 1,5 mm^2 de section!
- L'appareil ne doit pas être mis en service, dans les cas suivants:
  - le câble d'amenée est endommagé,
  - l'appareil est tombé,
  - l'appareil présente des dégâts visibles.

Contrôlez régulièrement l'appareil, pour vous assurer qu'il ne présente pas de dégâts.

- L'appareil ne doit être placé que sur une surface plane, stable!
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces chaudes telles que p.ex. poêle, plaques de cuisinière, brûleur à gaz etc.!
- L'appareil ne doit pas être mis en service sous des matériaux combustibles (rideaux etc.)!

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil

- Utilisez l'appareil de manière conforme à l'emploi prévu!
- Vous pouvez utiliser l'appareil aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. L'appareil est protégé contre l'humidité, mais ne doit cependant pas être exposé à une humidité excessive.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou à portée des enfants et ne pas le ranger à leur portée!
- Les personnes avec des troubles moteurs ne doivent utiliser l'appareil qu'en présence d'une autre personne.
- N'utiliser l'appareil qu'avec la lèchefrite **(4)**!
- Ne jamais mettre de charbon ni d'autres combustibles dans la lèchefrite!
- L'appareil n'est complètement éteint que lorsque les connexions sont coupées **(8)**. Lorsque le régulateur de température est en position "MIN", l'appareil est encore allumé et peut chauffer!
- Ne jamais recouvrir la plaque-grill ni les aliments grillés avec du papier d'aluminium ou avec d'autres objets!
- Les plaques-grill sont anti-adhésives. Pour ne pas détruire le revêtement, utiliser exclusivement des couverts en plastique ou en bois!
- Ne pas déposer de couverts en plastique sur la plaque-grill ni sur la plaque de cuisson!
- Danger de brûlures ! Ne pas toucher les parties brûlantes de l'appareil (plaque-grill, plaque de cuisson, lèchefrite)!
- Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est chaud ! Après l'utilisation, couper les connexions **(8)** et laisser refroidir l'appareil!

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

- En cas de défauts de fonctionnement et pour le nettoyage et l'entretien, couper les connexions **(8)** et laisser refroidir l'appareil!
- Ne pas tirer sur le câble de la fiche à thermostat et ne pas le débrancher avec des mains mouillées!
- **Attention ! Danger de choc électrique! Protéger la fiche à thermostat contre l'humidité !**
  Ne jamais la mettre dans le lave-vaisselle! Ne pas la plonger dans l'eau!
- La plaque-grill ou de cuisson est anti-adhésive. Ne pas utiliser d'outils métalliques!

Utilisation conforme aux prescriptions

L'appareil est exclusivement destiné à faire des grillades ou cuire des produits alimentaires (surtout viandes, poissons et légumes). Si l´appareil sert à une autre utilisation, est manipulé non correctement ou est réparé par une personne non qualifiée, aucune garantie n´est assurée pour les dommages qui pourraient éventuellement en découler. Les prestations de garantie sont aussi exclues dans ces cas-là.

L´appareil n´est pas prévu pour un usage commercial!

Première mise en service

ⓘ FIGURE 1

Avant la première utilisation, il faut nettoyer soigneusement la plaque-grill, la plaque de cuisson ***(a/e)*** et la lèchefrite ***(f)***. La plaque-grill et la plaque de cuisson sont garanties lave-vaisselle **(1)**.

⚠ **Danger de choc électrique!**
Ne jamais mettre la fiche à thermostat *(c)* avec le cordon d'alimentation dans le lave-vaisselle.

Mise en service

ⓘ FIGURES 2 – 9

Préparer l'appareil

L'appareil peut être utilisé des deux côtés.

La plaque-grill ***(e)*** avec sa surface ondulée est prévue pour faire des grillades de steaks, côtelettes etc..

La plaque de cuisson ***(a)*** avec sa surface plate est prévue pour la cuisson de légumes en rondelles, crustacés, œufs au plat etc..

- Retirer la lèchefrite de l'appareil **(2)**.
- Sélectionner la plaque appropriée à ce que vous voulez faire, en la tournant vers le haut **(3)**.
- Enfoncer la lèchefrite sous la plaque sélectionnée, dans la fente prévue à cet effet **(4)**.

☛ **Indication**
Laisser un espace entre le mur et l'appareil afin que l'air puisse mieux circuler.

⚠ **Danger de brûlures par les parties brûlantes de l'appareil ou par la graisse brûlante!**
Ne toucher l'appareil que par les poignées spécialement prévues à cet effet. Avant de tourner l'appareil, retirer d'abord la lèchefrite de l'appareil **(2)**.

Mettre en marche l'appareil

- Enfoncer à fond la fiche à thermostat ***(c)*** dans la prise de l'appareil. Brancher l'appareil au secteur **(5)**.
- Régler le régulateur de température à la température souhaitée **(6)**. Le voyant de contrôle est allumé tant que le chauffage est en marche.

☛ **Indication**
Pour des raisons de fabrication, un peu de fumée peut se dégager lors de la première utilisation de l'appareil.

Le temps de chauffe est d'environ 4 – 6 minutes suivant le niveau de température réglé. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le témoin de chauffe s'éteint. Ensuite, il est possible de mettre les aliments sur la plaque-grill ou sur la plaque de cuisson **(7)**.

☛ **Indication**
Au cours de chaque phase de chauffe, le témoin de chauffe est allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Régulateur de température

Le régulateur de température ***(d)*** sert à régler progressivement la température de la plaque-grill ou de la plaque de cuisson.

Niveaux de température	
MIN	Prêt à fonctionner
1 á 2	Basse température
3 á 4	Température moyenne
5 á 6	Température élevée
MAX	Température max.

☛ **Conseil**
Si vous avez besoin de températures maximales, régler au niveau de température “MAX“ et laisser s'allumer et s'éteindre plusieurs fois le témoin de chauffe. Ainsi la surface de cuisson a une température plus homogène.

Tourner l'appareil

- Tourner le régulateur de température ***(d)*** sur “MIN“ et débrancher la fiche à thermostat (cf. aussi “Mettre hors service l'appareil“).
- Nettoyer soigneusement la plaque utilisée en dernier (cf. Nettoyage & Entretien).
- Retirer la lèchefrite **(2)**.
- Pour retourner l'appareil, ne le prendre que par les poignées spécialement prévues à cet effet (**3**).
- Rebrancher l'appareil.

Mettre hors service l'appareil

- Tourner le régulateur de température ***(d)*** sur “MIN“ et débrancher l'appareil.
- Retirer la fiche à thermostat de l'appareil **(8)**.
- Laisser refroidir l'appareil. **Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.** L'appareil peut être rangé sans prendre beaucoup de place **(9)**.

Temps de cuisson

Poissons entiers	env. 8-10 minutes
Filets de poisson	env. 5-7 minutes
Crevettes	env. 3-6 minutes
Cuisses de poulet	env. 25-30 minutes
Ailes de poulet	env. 10-15 minutes
Steaks	env. 10-15 minutes
Côtelettes	env. 12-15 minutes
Kebabs/Brochettes	env. 10-12 minutes
Saucisses	env. 12-15 minutes
Bacon	env. 4-6 minutes

Ces temps sont des durées recommandées. Les temps de cuisson sont influencés principalement par les facteurs suivants:

– Réglage du régulateur de température: Pour maintenir au chaud les aliments grillés ou pour faire des grillades avec des aliments délicats, tels que le poisson p.ex., il faut sélectionner un niveau de température bas. La viande de porc ou de bœuf doit être grillée à une température élevée.
– Type et épaisseur des aliments grillés.
– Température des aliments grillés: Les aliments grillés doivent toujours avoir la température ambiante. Ne jamais mettre des aliments congelés sur la plaque-grill, sinon ils pourraient durcir.

Conseils pour faire des grillades

– Les tranches de viande tendre sont généralement appropriées pour faire des grillades. Les morceaux de viandes deviennent plus tendres s'ils sont marinés pendant la nuit.
– Une marinade doit toujours être faite à base d'huile (pour rajouter du liquide), de vinaigre (pour rendre tendre) et d'un mélange d'épices.

– Ne jamais faire cuire la viande trop longtemps, même la viande de porc est meilleure lorsqu'elle est rose et juteuse.

– Si vous pouvez l'éviter, ne pas piquer la viande. L'emploi de fourchettes pour tourner la viande, la rend sèche – nous recommandons l'utilisation de pinces en bois.

– Le mieux, c'est de ne tourner le poisson et la viande qu'une seule fois – les tourner plusieurs fois est inutile et les dessèche.

– Pour tourner le poisson, utiliser une grande spatule en bois, avec laquelle vous pouvez aller sous le poisson entier.

Si les aliments grillés restent collés à la plaque, frotter celle-ci de temps en temps avec un papier huileux.

Nettoyage & Entretien

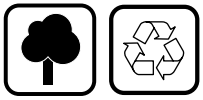
ⓘ FIGURES 2; 10 - 11

- **Danger de choc électrique! Avant tout nettoyage, éteindre l'appareil, le débrancher et débrancher la fiche à thermostat de la plaque-grill.**
- **Danger de brûlures! Laisser obligatoirement refroidir l'appareil.**

- Ne jamais utiliser d'outils métalliques tels couteaux, fourchettes etc. pour le nettoyage. Cela pourrait détruire le revêtement anti-adhésif.
- Retirer la lèchefrite de l'appareil **(2)**.
- Utiliser la spatule en bois fournie ***(g)*** pour enlever les saletés de la surface du grill ou de cuisson **(10/11)**.
- La plaque-grill ou de cuisson peut être mise dans le lave-vaisselle ou lavée à la main avec une brosse en plastique et de l'eau chaude. La lèchefrite doit être systématiquement lavée à la main.

⚠ **Attention!**
Danger de choc électrique!
Ne jamais mettre la fiche à thermostat *(c)* avec le cordon dans le lave-vaisselle.
Après le nettoyage, sècher les pointes de la fiche de contact du grilloir.

Protection de l'environnement



- L'emballage ainsi que l'appareil et les accessoires sont en matériaux recyclabes.
- L'évacuation séparée, écologique des restes des matériaux favorise le recyclage des matières de valeur.

Elimination de l'appareil

Ce symbole présent sur le produit, le mode d'emploi ou bien sur l'emballage, attire votre attention sur le fait qu'il est interdit de l'éliminer en fin de vie avec les déchets ménagers habituels. Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être remis à un point de collecte en vue de leur recyclage.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur caractérisation. En remettant votre appareil usagé en bonne et due forme en vue de son recyclage, du recyclage des matériaux ou encore de toute autre forme de recyclage, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement.

Votre administration municipale vous fournira les coordonnées du service d'élimination des déchets compétent.

ES

Características del aparato

TWIN TOP

Denominación:	Parrilla eléctrica de dos caras con regulador de temperatura sin escalones
Número de modelo:	9129
Tensión:	230 VAC ~/50-60 Hz
Potencia:	2000 vatios
Sistema de calefacción:	Calor por contacto
Cable de red:	máx. 1,1 m
Dimensiones L x A x A:	500 x 300 x 90 mm
Superficie del grill 2 x Largo x Ancho:	390 x 295 mm
Peso incl. bandeja recogedora:	aprox. 4,7 kg
Clase de protección:	I
Clase de protección contra la humedad:	IPX 4

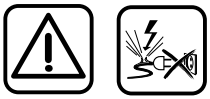
Supresión de interferencias: Este aparato ha sido desparasitado conforme a las Directivas de supresión de interferencias.

Compatibilidad electromagnética: Este aparato ha sido desparasitado conforme a las Directivas de compatibilidad electromagnética.

Elementos del aparato

a Plancha con revestimiento antiadherente
b Asas con aislamiento térmico
c Conector con termostato de regulación continua y piloto indicador de calentamiento
d Regulador de temperatura
e Parrilla con revestimiento antiadherente
f Bandeja recogedora
g Espátula de madera

¡Para su seguridad!



Las instrucciones de uso le ofrecen indicaciones importantes para la seguridad e información necesaria para el perfecto funcionamiento del aparato.

Lea atentamente estas instrucciones, consérvelas y entréguelas a los eventuales propietarios posteriores.

¡Todas las indicaciones de seguridad sirven siempre también para su seguridad personal!

Indicaciones de seguridad para la conexión del aparato:

- Este aparato cumple con las normas de seguridad vigentes para aparatos eléctricos.
- Si se daña el cable de conexión del aparato, éste debe ser cambiado únicamente por un servicio de asistencia técnica autorizado.
- ¡La tensión de la red doméstica tiene que coincidir con los datos que figuran en la placa de características del aparato!
- La segurida eléctrica del aparato se garantiza solamente si éste está conectado a una instalación de tierra eficaz, tal y como prevén las normas de seguridad eléctricas. Evite que el cable roce con aristas vivas o que quede aprisionado. Protéjalo contra el calor y la humedad.
- El aparato tiene protección contra la humedad, clase IPX4, y puede utilizarse al aire libre, incluso en condiciones meteorológicas de humedad. ¡No obstante, proteja el cable de alimentación contra una humedad excesiva!
- Como protección adicional se recomienda instalar un dispositivo de corriente diferencial residual (DDR) con un índice de corriente diferencial de funcionamiento no superior a 30 mA. Consulte a su instalador.

- Evite que el cable entre en contacto con las zonas calientes del aparato y no deje que pase por debajo de éste.
- Inserte el conector en el enchufe del aparato antes de conectarlo a la red y con el aparato en la posición "MIN".
- Este aparato se debe utilizar únicamente con el conector de conexión a red suministrado con el aparato (tipo 9129). No utilizar ningún otro tipo de conexión a red.
- En caso de utilizar cables de prolongación, se debe utilizar únicamente cables con una sección de conductores de al menos 1,5 mm^2. Respeten las normas de seguridad vigentes, cuidando de no sobrepasar el límite de potencia indicado en el cable de extensión.
- No utilice el aparato si:
  - el cable de alimentación está dañado,
  - el aparato se ha caído,
  - el aparato muestra daños visibles.

Controle regularmente posibles daños del aparato.

- ¡Coloque el aparato únicamente en superficies horizontales y estables!
- No coloque el aparato en superficies calientes, p.ej. hornos, placas de cocción, quemadores de gas o similares.
- El aparato no debe utilizarse debajo de materiales combustibles (cortinas, etc.).

Indicaciones de seguridad para el manejo del aparato:

- ¡El aparato debe destinarse al uso doméstico para el cual ha sido diseñado y tal y como se describa en este manual!
- Puede utilizar el aparato tanto en recintos cerrados como al aire libre. El aparato está protegido contra la humedad, pero no obstante no debería exponerse a una humedad excesiva.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y discapacitados.
- Las personas con problemas en su sistema motriz no deben utilizar el aparato sin una segunda persona que les pueda asistir en un momento dado.
- No utilice el aparato sin bandeja recogedora **(4)**.
- ¡No utilice nunca carbón u otros combustibles en la bandeja recogedora!
- El aparato sólo está completamente desconectado cuando se ha retirado el conector **(8)**. En la posición "MIN" del regulador de temperatura, el aparato todavía continúa conectado y puede calentar.
- ¡La parrilla y los alimentos no se deben cubrir nunca con papel de aluminio u otros objetos!
- Las parrillas están cubiertas de un revestimiento antiadherente, para no dañarlo, utilice únicamente utensilios de madera o de plástico resistentes al calor.
- No coloque nunca utensilios de plástico en la plancha o la parrilla calientes.
- El aparato cuando está en funcionamiento genera temperaturas muy altas. ¡Peligro de quemaduras!
- Durante el uso, proteja el aparato de la humedad. Al cocinar al aire libre, coloque el aparato debajo de un techo.
- ¡No desplace nunca el aparato mientras está caliente! Después del uso, desenchufe el conector **(8)** y deje enfriar el aparato.

Indicaciones de seguridad para la limpieza y conservación:

- En el caso de que el aparato tenga algún fallo de funcionamiento, para la limpieza y/o conservación, desenchufe el conector y deje enfriar el aparato.
- A la hora de desenchufar el conector de la red, no tire del cable. ¡No manipular el aparato con las manos mojadas!
- **¡Atención! ¡Peligro de electrocución!** Proteja el conector contra la humedad! **¡No lo ponga nunca en el lavavajillas! ¡No lo sumerja en agua!**
- La plancha y la parrilla están dotadas de un revestimiento antiadherente. ¡No utilice utensilios metálicos!

Advertencias para el uso del aparato

El aparato está destinado únicamente a la preparación de alimentos (principalmente carne y pescado, así como vegetales).

El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños ocasionados por el uso del aparato para otros fines diferentes a los descritos en estas instrucciones o al manejo incorrecto o reparaciones inadecuadas.

Asimismo, estos casos quedan excluidos de la garantía.

¡El aparato no está destinado al uso profesional!

Primera puesta en servicio

ⓘ FIG. 1

Antes del primer uso debe limpiar a fondo la parrilla y plancha ***(a/e)***, así como la bandeja recogedora ***(f)***. La parrilla y plancha son aptas para el lavavajillas **(1)**.

⚠ **¡Peligro de electrocución!**
El conector *(c)* con el cable de red no se debe colocar nunca en el lavavajillas.

Puesta en servicio

ⓘ FIG. 2 – 9

Preparación del aparato

El aparato puede utilizarse por ambos lados.

La parrilla ***(e)*** con la superficie estriada es apta para la preparación típica de bistecs, chuletas o similares.

La plancha ***(a)*** con la superficie plana es apta para la preparación de rodajas de vegetales, mariscos, huevos fritos o similares.

- Retire la bandeja recogedora del aparato **(2)**.
- Elija la cara adecuada para los alimentos a preparar, colocándola hacia arriba **(3)**.
- Introduzca la bandeja recogedora debajo de la plancha en las ranuras previstas para este fin **(4)**.

☛ **Nota**
Deje un espacio libre entre el aparato y la pared para permitir la libre circulación del aire.

⚠ **¡Peligro de quemaduras si la plancha está calientes y por residuos de grasa caliente!**
Sujete el aparato únicamente por las asas especialmente previstas para este fin. Antes de girar el aparato, retire primero la bandeja recogedora **(2)**.

Conexión del aparato

- Introduzca el conector ***(c)*** hasta el tope en la caja de enchufe del aparato. Conecte el aparato a la red **(5)**.
- Ajuste el regulador de temperatura al nivel de temperatura deseado **(6)**.
  El piloto de control de calentamiento se enciende.

☛ **Nota**
Por razones de fabricación, el aparato puede producir al inicio un poco de humo en el primer uso.

El tiempo de calentamiento es de aprox. 4-6 minutos, según el nivel de temperatura ajustado. Cuando se alcanza la temperatura deseada, se apaga el piloto de control de calentamiento. A continuación, se pueden colocar los alimentos en la parrilla o la plancha **(7)**.

☛ **Nota**
En cada fase de calentamiento, el piloto de control de calentamiento se enciende hasta que se haya alcanzado la temperatura ajustada.

„Bon appétit!“

Regulador de temperatura

El regulador de temperatura ***(d)*** sirve para el ajuste de la temperatura de la parrilla o plancha.

Niveles de temperatura	
MÍN	Preparado para el uso
1 a 2	Temperatura baja
3 a 4	Temperatura media
5 a 6	Temperatura alta
MÁX	Temperatura máxima

☛ **Consejo**
Si necesita la temperatura más alta, ajuste el regulador al nivel de temperatura “MÁX” y deje que el piloto de control de calentamiento se encienda y se apague varias veces. Con ello la parrilla o plancha alcanza una temperatura uniforme.

Girar el aparato

- Gire el regulador de temperatura ***(d)*** a la posición “MÍN” y desenchufar de la red (ver también “desconexión del aparato”).
- Limpie a fondo la última cara utilizada (ver “Limpieza y Conservación“).
- Retire la bandeja recogedora **(2)**.
- Para girar el aparato, sujételo únicamente por las asas previstas al efecto **(3)**.
- Vuelva a conectar el aparato a la red.

Desconexión del aparato

- Gire el regulador de temperatura ***(d)*** a la posición “MÍN” y separe el conector de red.
- Separe el conector del aparato **(8)**.
- Deje que se enfríe el aparato. **No transporte nunca el aparato mientras esté caliente**. El aparato se puede guardar en un espacio reducido **(9)**.

Tiempos de cocción

Pescado entero	aprox. 8-10 minutos
Filetes de pescado	aprox. 5-7 minutos
Gambas	aprox. 3-6 minutos
Muslos de pollo	aprox. 25-30 minutos
Alas de pollo	aprox. 10-15 minutos
Bistec	aprox. 10-15 minutos
Chuletas	aprox. 12-15 minutos
Kebab / pinchos	approx. 10-12 minutos
Salchichas	approx. 12-15 minutos
Bacon	approx. 4-6 minutos

Estos tiempos son valores recomendados. Los tiempos de cocción quedan determinados básicamente por los siguientes factores:

– Ajuste del regulador de temperatura: para mantener calientes los alimentos o para preparar alimentos sensibles, p.ej. pescado, se debería elegir un nivel de temperatura más bajo. La carne de cerdo y de ternera se debería preparar con un nivel de temperatura elevado.
– Tipo y grosor del alimento.
– Temperatura del alimento: los alimentos debería estar siempre a temperatura ambiente. No coloque nunca alimentos congelados en la parrilla / plancha; podrían quedar duros.

Consejos para la preparación

– En general, los filetes tiernos de carne son más aptas para la parrilla. Carne algo más dura se vuelve más tierna colocándola durante la noche en una marinada.
– Una marinada se prepara siempre con aceite (para aportar humedad), vinagre (para ablandar) y una mezcla de especias.
– La carne no se debe asar demasiado tiempo; incluso la carne de cerdo se sirve mejor mientras esté todavía rosada y jugosa.

– Si puede evitarlo, no perfore la carne. El uso de tenedores para girar carne la hace seca; recomendamos utilizar pinzas de madera.

– Es mejor girar la carne y el pescado sólo una vez; dar varias vueltas a los alimentos es innecesario y los seca.

– Para girar pescado debería utilizar una amplia espátula de madera que pueda abarcar todo el trozo de pescado.

Si los alimentos quedaran pegados en la parrilla, frótela de vez en cuando con un trozo de papel de cocina empapado en aceite.

Limpieza y conservación

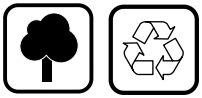
ⓘ FIG. 2; 10 - 11

- **¡Peligro de electrocución! Antes de cada limpieza, desconecte el aparato, retire el enchufe de la red y separe el conector de la parrilla.**
- **¡Peligro de quemaduras! Deje siempre que se enfríe el aparato.**

- Para la limpieza, no utilice utensilios metálicos, tales como cuchillos, tenedores, etc. Podría deteriorar el revestimiento antiadherente.
- Retire la bandeja recogedora del aparato **(2)**.
- Utilice únicamente la espátula suministrada ***(g)*** suministrada para eliminar los restos adheridos en la superficie de la parrilla o plancha **(10/11)**.
- La parrilla o plancha puede colocarse en el lavavajillas o lavarse a mano, utilizando un cepillo de plástico y agua caliente con producto lavavajillas. La bandeja recogedora se debería lavar siempre a mano.

⚠ **¡Peligro de electrocución! El conector *(c)* con el cable de red no debe colocarse nunca en el lavavajillas. Seque las clavijas de contacto enchufables de la parrilla después de la limpieza.**

Protección del medio ambiente



- El material de embalaje, así como el aparato y los accesorios, están fabricados de materiales reciclables.
- La correcta eliminación clasificada de los restos de material favorece la reutilización de materiales reciclables.

Eliminación del aparato

Este símbolo colocado en el producto, en el manual de instrucciones o en embalaje, indica que cuando este aparato esté fuera de uso, no debe ser desechado de forma habitual, sino que debe llevarse al lugar de reciclaje destinado para productos eléctricos y electrónicos.

Con la correcta eliminación clasificada de los materiales, mediante el reciclado de los mismos y otras formas de reciclaje, usted está haciendo una valiosa aportación a la protección del medio ambiente.

Por favor pida a la administración de su localidad la lista de lugares de reciclaje.

„Bon appétit!“
WIK

Gewährleistung

Für unsere Geräte leisten wir 2 Jahre Gewährleistung.
Die Gewährleistung beginnt mit dem Tage des Kaufes, welcher durch Rechnung oder Quittung nachzuweisen ist.
Eine Gewährleistung bewirkt keine Verlängerung der Gewährleistungsfrist.

Bei notwendigen Reparaturen setzen Sie sich bitte mit Ihrem Fachgeschäft in Verbindung.

Guarantee

We give a two year guarantee on our appliances.
The guarantee period begins on the date of purchase and must be verified by an invoice or receipt.
Services under guarantee do not extend the guarantee period.

If any repairs are required, please contact your specialized dealer.

Garantie

Nos appareils bénéficient de 2 ans de garantie.
La garantie commence le jour de l'achat, qui doit être justifié par une facture ou un reçu.
En cas de prestation de garantie, le délai de garantie ne se trouvera pas prolongé.

Pour toute réparation, veuillez vous mettre en contact avec votre commerce spécialisé.

Garantía

Este aparato tiene 2 años de garantía.
El periodo de garantía se inicia a partir de la fecha de compra y debe justificarse mediante la presentación de la factura o ticket de compra. Cualquier reparación durante el periodo de garantía, no extiende el periodo de la misma.

En caso de reparación, por favor acuda a su servicio de asistencia técnica especializado.

Dies ist Ihre Gewährleistungskarte als Erwerbsnachweis

Wenn Sie eine Reparatur an dem Gerät haben,
bringen Sie es mit diesem Abschnitt zu Ihrem Fachgeschäft.

This is your Warranty Card

If your appliance has to be repaired,
bring it over to your specialized dealer together with this coupon.

Carte de garantie

Ceci est votre carte de garantie en tant que preuve de l'achat.
Si vous devez faire exécuter une réparation sur cet appareil,
veuillez apporter ce coupon à votre commerce spécialisé.

Esta es su tarjeta de garantía

Si su aparato necesita ser reparado, llévelo a su servicio de asistencia técnica especializado junto con este cupón.

Gekauft am:
Purchased on:
Acheté le :
Fecha de compra: .....

Name und Adresse des Fachgeschäftes:
Name and address of the specialized dealer:
Nom et adresse du commerce spécialisé :
Nombre y dirección del comercio especializado:

.....

.....

05.05 / 005

WIK
Elektro-Hausgeräte

P.O. Box 11 04 63
D-45334 Essen
Germany

Tel.: (+49) 2 01 / 86 66-0
Fax.: (+49) 2 01 / 86 66-1 21

www.wik.de

Gedruckt auf umweltgerechtem chlorfrei gebleichten Papier
Printed on environment-friendly paper bleached without chlorine
Imprimé sur papier écologique blanchi sans chlore

Änderungen vorbehalten / Modifications reserved / Modifications éventuelles